

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 1374 (2008) (Arabic): Edible Casein and Caseinates (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

(تحديث م ق خ 2002/1374)

GSO 1374/2008

الكازين و الكازينات الغذائية

Edible Casein and Caseinates

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية و الزراعية

(2007-12-17)

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقـديـم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئـة إقليميـة تـضم فـي عضويتها الأجهـزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعداد المواصـفات القياسـية الخليجيـة بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنـامج عمل اللجنة الفنيـة رقم TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1374/2002، " الكازين و الكازينـات الغذائيـة " .وقامت (دولـة الكويت) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقـم ( ) ، الـذي عقد بتـاريخ / / هـ ، الموافق / / م. علـى أن تُلغِي المواصـفة رقـم (/) وتَحل محلها.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for Sector of Foods and Agriculture" has updated the GSO Standard No. : GSO 1374/2002 "Edible Casein and Caseinates". The Draft Standard has been prepared by (State of Kuwait).

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H, / / G. The approved standard will replace and supersede the GSO standard No. (/).

الكازين و الكازينات الغذائية

1- المجال و نطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة بالكازين الحمضي الغذائي، و كازين المنفحة الغذائي، و الكازينات الغذائية المعدة لأغراض الاستهلاك المباشر أو لاستخدامات أخرى كما هو موضح في البند رقم (3) من هذه المواصفة.

2- المراجع التكميلية

1.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 569 "طرق أخذ عينات الحليب و منتجاته".

3.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 570 "طرق اختبار الحليب الفيزيائية و الكيميائية".

4.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 571 "طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب السائل".

5.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية و العاملين بها".

6.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

7.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".

8.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة الخاصة بـــ " الاشتراطات الصحية لإنتاج و تصنيع الحليب".

9.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للأغذية – الجزء الأول".

10.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية".

11.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول."

12.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

13.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية و الأعلاف – الأفلاتوكسينات" .

3- التعاريف

1.3 الكازين الحمضي الغذائي: هو منتج الحليب المتحصل عليه من فصل و غسل و تجفيف الخثرة ذات الترسب الحمضي الموجودة في الحليب الخالي من الدهون و/ أو منتجات أخرى مشتقة من الحليب.

2.3 كازين المنفحة الغذائي: هو منتج الحليب المتحصل عليه من فصل و غسل و تجفيف خثرة الحليب الخالي من الدهون و/ أو منتجات أخرى من مشتقات الحليب. و تتحصل الخثرة عن طريق تفاعل المنفحة أو غيرها من الإنزيمات المجبنة للحليب.

3.3 الكازينات الغذائية: هي منتج الحليب المتحصل عليه عن طريق تفاعل الكازين الغذائي أو خثرة جبنة الكازين الغذائي مع العوامل المعدلة (Neutralizing agents) يتبعه عملية تجفيف.

4- التركيب الأساسي و عوامل الجودة:

1.4 المواد الخام

الحليب الخالي من الدهون و/أو منتجات أخرى مشتقة من الحليب.

2.4 المكونات المسموح بإضافتها

- البادئ غير الضار لحمض اللاكتيك المنتج للبكتيريا.
- إنزيم أو غيره من الإنزيمات المجبنة.
- المياه الصالحة للشرب.

3.4 المكونات

جدول (1) خواص الكازين و الكازينات الغذائية

المكونات	الكازين الحمضي الغذائي	كازين المنفحة الغذائي	الكازينات الغذائية
الرطوبة[أ] (حد أقصى) % كتلة/ كتلة.	12	12	12
البروتين على أساس الوزن الجاف[ب] (حد أدنى)%.	90	84	88
الدهن على أساس الوزن الجاف (حد أقصى) %كتلة/ كتلة.	2	2	2
اللاكتوز[جـ] على أساس الوزن الجاف (حد أقصى) % كتلة/ كتلة.	1	1	1
الرماد (يشمل خامس أكسيد الفسفور) %كتلة/ كتلة.	2.5 حد أقصى	7.5 حد أدنى	
الحموضة المقدرة (مل 0.1 عياري هيدروكسيد صوديوم لكل 1 جم). (حد أقصى)	0.27		
رقم الأس الهيدروجيني PH (حد أقصى)	-	-	8
الكازين في البروتين % كتلة/ كتلة (حد أدنى).	95	95	95
المواد المترسبة.	22.5 ملجم/ 25 جم	15 ملجم/ 25 جم	22.5 ملجم/ 25 جم (المجفف بالرذاذ). 81.5 ملجم/ 25 جم (المجفف بالأسطوانات).

أ نسبة الماء لا تشمل كمية الماء الناتجة من تبلور اللاكتوز.

ب نسبة البروتين هي 6.38 × مادة Kjeldahl nitrogen المحددة.

جـ على الرغم من أن المنتجات قد تحتوي على كلا من اللاكتوز اللامائي و اللاكتوز أحادي الهيدرات إلا إنه يعبر عن اللاكتوز بوصفه لاكتوز لا مائي، حيث يمثل اللاكتوز اللامائي نسبة 95% من 100 جزء من اللاكتوز أحادي الهيدرات.

5- المتطلبات

يجب أن يراعى في المنتج ما يلي:

1.5 أن يكون خاليا تماما من منتجات الخنزير و مشتقاتها.

2.5 أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاجه مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

3.5 أن يراعى في إنتاجه القواعد و الشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البندين (3.2 ، 8.2).

4.5 أن يكون ذو رائحة مقبولة و خاليا من الروائح و النكهات الغريبة.

5.5 أن يكون ذو لون يتراوح بين الأبيض و الأبيض الكريمي (القشدي).

6.5 ألا يحتوي على كتل صعبة التكسير عند تعرضها لضغط منخفض.

7.5 أن يكون خاليا من أي مواد غريبة في 25 كجم من المنتج.

8.5 أن يكون الحد الأقصى للمواد المترسبة (جزيئات محروقة) 22.5 ملجم/25 جم من المنتج و ذلك في حالة المنتج المجفف بالرذاذ، 32.5 ملجم/10 جم في حالة المنتج المجفف بالأسطوانات.

9.5 أن تكون خواص الكازين و الكازينات الغذائية كما هو مبين في الجدول رقم (1).

10.5 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة على ما هو موضح قرين كل منها (جزء من المليون):

النحاس 5

الرصاص 1

الحديد 20 (المنتج المجفف بالرذاذ).

50 (المنتج المجفف بالأسطوانات).

11.5 أن يسمح بإضافة المواد التالية فقط عند إنتاج منتجات الكازين المختلفة.

الرقم الدولي	المادة المضافة	المستوى الأقصى
معدلات الحموضة (Acidity regulators)		
E 261 (i)	أسيتات البوتاسيوم Potassium acetate	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 262 (i)	أسيتات الصوديوم Sodium acetate	
E 263	أسيتات الكالسيوم Calcium acetate	
E 325	لاكتيت الصوديوم Sodium lactate	
E 326	لاكتيت البوتاسيوم Potassium lactate	
E 327	لاكتيت الكالسيوم Calcium lactate	
E 328	لاكتيت الأمونيوم Ammonium lactate	
E 329	لاكتيت المغنيسيوم Magnesium lactate (DL-)	
E 452	متعدد الفوسفات Polyphosphate	5 جم/كجم مفردة أو مجتمعة على هيئة P_2O_5 (يجب أن لا تتجاوز الكمية الإجمالية لمادة P_2O_5 10 جم/ كجم)
عوامل معدلة (Neutralizing agents)		
E 331	سترات الصوديوم Sodium citrates	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 332	سترات البوتاسيوم Potassium citrates	
E 333	سترات الكالسيوم Calcium citrates	
E 345	سترات المغنيسيوم Magnesium citrates	
E 380	سترات الأمونيوم Ammonium citrates	

E 339	Sodium phosphates فوسفات الصوديوم	10 جم/كجم مفردة أو مجتمعة على هيئة P_2O_5 (يجب أن لا تتجاوز الكمية الإجمالية لمادة P_2O_5 10 جم/ كجم)
E 340	Potassium phosphates فوسفات البوتاسيوم	
E 341	Calcium phosphates فوسفات الكالسيوم	
E 342	Ammonium phosphates فوسفات الأمونيوم	
E 343	Magnesium phosphates فوسفات المغنيسيوم	
E 170	Calcium carbonates كربونات الكالسيوم	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 500	Sodium carbonates كربونات الصوديوم	
E 501	Potassium carbonates كربونات البوتاسيوم	
E 503	Ammonium carbonates كربونات الأمونيوم	
E 504	Magnesium carbonates كربونات المغنيسيوم	
E 524	Sodium hydroxide هيدروكسيد الصوديوم	
E 525	Potassium hydroxide هيدروكسيد البوتاسيوم	
E 526	Calcium hydroxide هيدروكسيد الكالسيوم	
E 527	Ammonium hydroxide هيدروكسيد الأمونيوم	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 528	Magnesium hydroxide هيدروكسيد المغنيسيوم	
عوامل الاستحلاب (Emulsifier)		
E 322	Lecithins الليسيثين	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 471	أحادي و ثنائي الجليسيريدات للأحماض الدهنية Mono- and di-glycerides of fatty acid	
(Bulking agents)		
E 325	Sodium lactate لاكتيت الصوديوم	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
عوامل مضادة للخبز (Anti-caking agents)		
E 170 (i)	Calcium carbonate كربونات الكالسيوم	10 جم/ كجم مفردة أو مجتمعة (يجب أن لا تتجاوز الكمية الإجمالية لمادة P_2O_5 10 جم/ كجم)
E 341 (iii)	Tricalcium orthophosphate ثلاثي الكالسيوم الأورثوفوسفيت	
E 343 (iii)	Trimagnesium orthophosphate ثلاثي المغنيسيوم الأورثوفوسفيت	
E 460	Cellulose السيليلوز	
E 504 (i)	Magnesium carbonate كربونات المغنيسيوم	
E 530	Magnesium oxide أكسيد المغنيسيوم	
E 551	Silicon dioxide, amorphous السيليكون ديوكسايد	
E 552	Calcium silicates سيليكات الكالسيوم	
E 553	Magnesium silicates سيليكات المغنيسيوم	
E 554	Sodium aluminosilicate ألمنيوم سيليكيت الصوديوم	
E 556	Calcium aluminium silicate ألمنيوم سيليكات الكالسيوم	
E 559	Aluminum silicate سيليكات الألمنيوم	
E 1442	Hydroxypropyl distach phosphate	

الأحماض المستخدمة في عملية الترسيب:

الرقم الدولي	اسم الحمض	
E 260	حمض الأسيتيك – قليشيل Acetic acid, glacial	تحدد طبقا للإنتاج الجيد
E 270	حمض اللاكتيك (-Lactic acid (L-, D-, and DL	
E 330	حمض الستريك Citric acid	
E 338	حمض الأورثوفوسفوريك Orthophosphoric acid	
E 507	حمض الهيدروكلوريك Hydrochloric acid	
E 513	حمض الفسفوريك Sulphuric acid	
المواد المتخدمة لأغراض تحسين عملية المنفحة		
E 509	كلوريد الكالسيوم Calcium chloride	

12.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للمنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2).

13.5 أن تكون الحدود الإشعاعية في المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

14.5 أن تكون نسب المعادن الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6.2).

15.5 أن تكون متبقيات مبيدات الآفات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في **البندين** (11.2) **و** (12.2).

16.5 أن تكون الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية و الأعلاف – الأفلاتوكسينات طبقا للمواصفة الواردة في البند (13.2)

6- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

7- طرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند (5) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة القياسية الخليجية كما هو وارد في المواصفات الواردة في البنود (3.2 ، 4.2 ، 6.2).

8- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2) يجب عند تعبئة المنتج مراعاة ما يلي:

1.8 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل لحمايتها من التلوث و التلف و بحيث لا تؤثر على خواص المنتج و صحة المستهلك.

9- النقل و التخزين

أن يتم نقل و تخزين المنتج عند درجة حرارة لا تزيد عن 25^o س و بطريقة مناسبة تحميه من التلوث و التلف.

10- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) يجب أن يوضح على العبوات ما يلي:

1.10 اسم المنتج كما هو وارد في البند 3 و طريقة التجفيف (الرذاذ أو الأسطوانات).

2.10 نسب المكونات.

3.10 في حالة الكازينات يجب كتابة اسم الصورة الملحية.

4.10 إذا كان المنتج خليطا من منتجات الكازين يجب كتابة " خليط " على العبوة مع تحديد نوع الخليط (كازين – كازينات).

المصطلحـــات الفنيـــة

الكازين الحمضي الغذائي..Edible acid casein

كازين المنفحة الغذائي..Edible rennet casein

الكازينات الغذائية..Edible caseinates

المواد المترسبة..Sediment

مواد معدلة..Neutralizing agents

المراجـــــــع

مواصفات الدستور الغذائي الخاصة المنتجات التي تحتوي على الكازين الصالح للأكل

CODEX STANDARD FOR EDIBLE CASEIN PRODUCTS

CODEX STAN A-18-1995 Rev.1-2001